

# DÉCOUVERTE

## Mise en bouche gourmande

\*\*\*

**Foie gras de canard**  
en trois façons  
variation de fruits texturés, pain brioché

\*\*\*

**Bisque de crustacés**  
focaccia, crevettes nordiques  
pistou et ail noir

\*\*\*

**Médailon de lotte**  
façon grenobloise, risotto carnaroli aux algues  
sauce mousseuse au vin blanc

\*\*\*

**Porc du Québec**  
longe cuite à basse température  
flanc laqué et épaule confite au gras de canard  
sauce gastrique à l'estragon

\*\*\*

**Pré-dessert**  
sandwich glacé au Jac le chevrier  
cassis confit à l'épinette  
noix de noyer noir torréfiées

\*\*\*

**Gourmandise du chef pâtissier Éric Lessard**  
lingot chocolaté, biscuit à la pistache  
confit de framboise, glace aux marrons

\*\*\*

**Mignardises**  
**130.**

Ce menu doit être choisi par tous les convives à la table.  
Demandez à nos sommeliers pour l'expérience accord mets & vins.

Faites également vivre la distinction de la cuisine Jean-Luc Boulay à vos invités en  
offrant son livre pour 25\$ en commandant ce menu!



SAINT-AMOUR

1 9 7 8